

## Da minha biblioteca

## Percorrendo as capelinhas: comida e afetos



Adriana Nogueira

Classicista  
Professora da Univ. do Algarve  
adriana.nogueira.cultura.sul@gmail.com

O ato de comer está intimamente ligado aos afetos. Os bebés sabem disso muito bem, tal como nós, que vamos acumulando, ao logo da vida, memórias de momentos saborosos, que valeram pelo paladar, sim, mas muito mais pela companhia.

Chegaram à minha biblioteca, recentemente, dois livros que me fizeram recordar um terceiro que aqui estava já há uns anos. Como gosto de cozinhar, tenho muitos livros de culinária, mas estes três são especiais: todos eles falam de comidas e de receitas, é certo, mas, têm muito mais do que isso e, a mim, todos eles, por razões diferentes, me falam ao coração.

#### Branca Vilallonga, Receitas da minha vida. Memórias, emoções, afectos.

O livro que despoletou todos estes sentimentos foi o de Branca Vilallonga, antiga diretora do departamento editorial da Imprensa Nacional Casa da Moeda. Do título ao colofon (onde se lê: «Esta edição especial e limitada acabou de imprimir-se em Coimbra, em Janeiro de 2014, e chegou a Lisboa mesmo a tempo da primeira grande alegria do ano»), percebe-se que são as emoções que o norteiam, confirmado pela sua estrutura: cada receita, na página ímpar, tem uma dedicatória à esquerda, no alto da página par que, no fundo, em jeito de rodapé, finaliza com dois ou três provérbios, ditos ou pensamentos, metáforas de amizade e carinho. Família e amigos (e alguns artistas que admira, tanto portu-  
gueses

como estrangeiros) são os destinatários da ternura e gentileza com que Branca Vilallonga (n)os presenteia, como se pode

os trabalhos da autora, estimulou o meu gosto pela antropologia e saberes antigos.

Este volume veio diretamente

mais desfavorecidos, foi exportada para a dos abastados, com muito sucesso. Na caixa do produto, vendido, então, nos Armazéns do Chiado, as suas qualidades eram realçadas («Um alimento delicioso para crianças, para adolescentes, para toda a gente!»), destacando-se as «Conclusões da análise do Prof. Charles Lepierre: farinha tipo fécula de composição normal, bem preparada, semelhante à de arrow-root. Pode entrar na alimentação corrente. Poder alimentício - 3.500 calorias por kilograma».

Como se diz no prefácio, «quando os nossos antepas-

sados, em tempos de penúria, recorreram à serpentina como alimento preponderante, provaram-nos de que podemos ser criativos perante as adversidades». A criatividade mantém-se nas ilhas dos Açores e as receitas antigas estão a ser reaproveitadas e modernizadas pela Escola de Hotelaria de Ponta Delgada, que criou, expressamente para este livro, receitas como esta: «medalhão de novilho com polenta de farinha de serpentina e espinafre salteado».

#### José Labaredas, Coruche à mesa e outros manjares

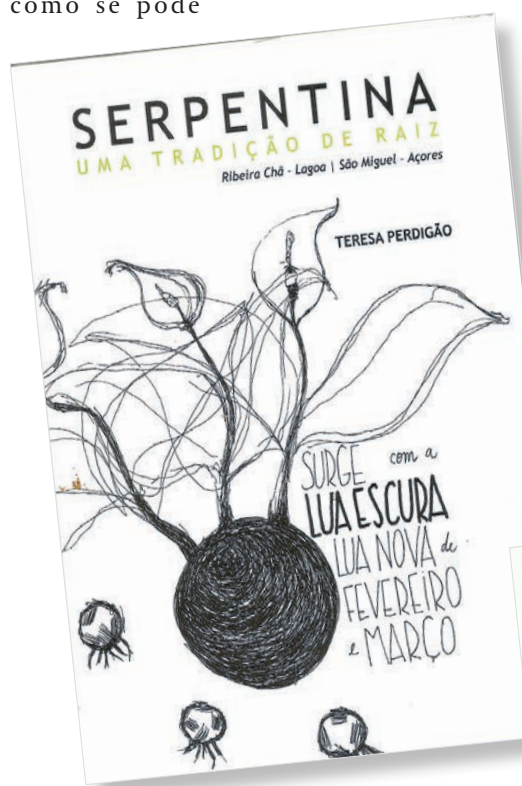
Em Dezembro de 1999 (ano da sua publicação pela Assírio & Alvim), o meu irmão mais velho (que viria a falecer daí a menos de dois anos), ofereceu-me este livro, num jantar de despedida pela minha partida para os E.U.A., onde iria trabalhar no meu doutoramento. Como não éramos muito dados a troca de presentes e este foi o último que dele recebi, tenho-lhe um carinho especial.

Na altura, porque o meu objetivo era ler o máximo que conseguisse nas bibliotecas americanas, decidi que ia levar apenas

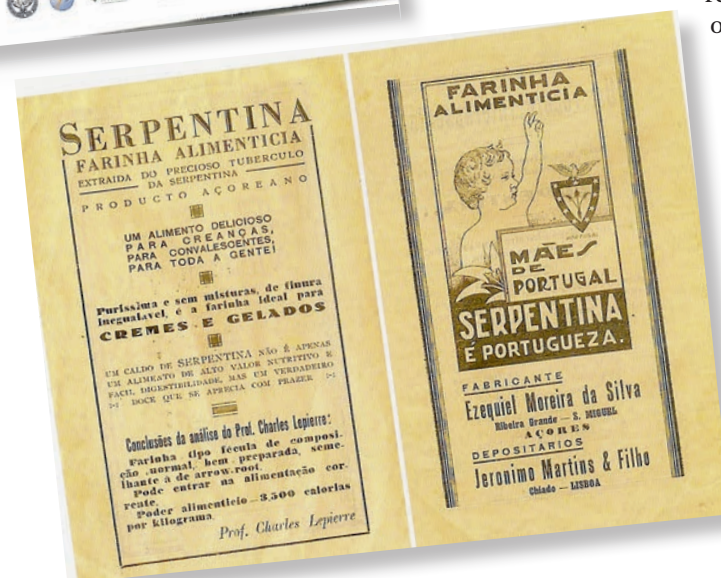
seis livros portugueses (um por cada mês que lá ficaria), tendo este feito parte do rol. Não sendo nenhum de nós da região ribatejana, a escolha do meu irmão surpreendeu-me, mas depois percebi: é um livro cheio de referências literárias que ele sabia serem do meu agrado. Muito bem escrito, muito bem documentado, com menções a vários trabalhos sobre estes assuntos culinários, uns mais antigos e outros mais modernos, citando prodigamente Eça de Queiroz e contendo um exaustivo trabalho sobre Gil Vicente, no que a comida diz respeito («E inúmeras e preciosas são as informações que todo o escrínio vicentino nos fornece acerca da alimentação coeva e dos modos e usos de cozinha que, saborosamente, vamos seguir» - p.141).

E foi neste livro que aprendi uma curiosidade que aqui partilho: a origem da «expressão ‘correr as capelinhas’ para significar o périplo pelas baiucas dos grupos de amigos mais afeiçoados ao vinho» - p.59). António Houaiss diz, no seu *Dicionário*, que «capelinha», além de uma «capela pequena», é uma «pequena loja de miudezas variadas», acrescentando que, num uso informal da língua, significa «taberna», mas não refere a palavra grega de onde ela nos chega, diretamente: *kapeleion*, termo usado para designar taberna ou mercearia. José Labaredas conquistou-me, quando acrescentou: «Todos os grandes nomes da literatura grega a elas se referem. De Sófocles a Aristóteles». E referem mesmo.

Além das experiências que ensinam a fazer na cozinha, estes livros com receitas são de ler e chorar por mais.



Imagens da capa e contra capa do livro de Teresa Perdigão e da embalagem da farinha Serpentina



apreciar neste exemplo de uma dedicatória a um casal amigo, que, depois de umas linhas, termina deste modo: «presente de ouro que as voltas da vida me deram».

No final da página, rezam dois provérbios que faço meus: «Amor antigo não enferruja» e «Amizades e telhas, as melhores são as mais velhas».

#### Teresa Perdigão, Serpentina - uma tradição de raiz

Em resultado do trabalho da antropóloga Teresa Perdigão (investigadora do IELT da U. Nova de Lisboa e autora dos conhecidos volumes da *Verbo, Tesouros do Artesanato Português*) saiu, em 2013, esta publicação (com uma capa e contracapa, da autoria de Inês Milagres, dignas de nota), que não é um livro de receitas, mas um livro com receitas. Destaco esta obra, porque, como todos

te dos Açores, numa edição da Junta de Freguesia da Ribeira Chã, Lagoa, São Miguel, e fala-nos de uma raiz, a serpentina (conhecida no continente como «jarro dos campos», pela semelhança com a flor decorativa a que chamamos «jarro»), que provém de uma planta altamente tóxica (sim, tão tóxica que já foi usada como rodenticida), mas que, depois de um longo tratamento (limpa, raspada, lavada, cozida, ralada, coada, demolhada, secada) é transformada numa farinha que já foi muito conhecida e amplamente comercializada, até aos anos 30 do séc. XX.

Ezequiel Moreira da Silva (1893-1974), um açoriano apreciador deste produto, viu as suas potencialidades comerciais e, da mesa dos



#### “SEMANA DA PAIXÃO”

Até 27 ABR | Castelo de Castro Marim

O visitante é convidado a descobrir minuciosamente os ritos da Semana Santa, período compreendido entre o Domingo de Ramos e o Domingo de Páscoa, através de uma maquete de três mil peças de cerâmica pintada à mão que recria a paixão de Cristo



#### “PRIVADO”

Até 12 ABR | Convento de Stº António - Loulé

Através da presente exposição, que reúne vários trabalhos de carácter instalatório, Nuno Viegas faz com que o espectador se questione relativamente à sua privacidade, à sua liberdade e ao futuro que se prepara para nós, nomeadamente no plano político/artístico